



Vin de la Solitude 2023, A.O.C. Châteauneuf du Pape

Vin issu de l'agriculture biologique BIO-FR-01, Vin biodynamique certifié Demeter

Assemblage

Cette cuvée est un hommage à notre ancêtre Paul Martin, qui fut l'un des premiers vignerons français à vendre son vin en bouteilles au XVIIIème siècle sous le nom « Vin de la Solitude ».

Il est élaboré selon l'art vinique de l'époque, avec des assemblages très différents, où le Grenache n'est pas dominant.

Le vin se compose d'un grand nombre de cépages co-fermentés avec des macérations bien plus longues que celles effectuées de nos jours.

Nous avons réédité les quatre étiquettes originales du « Vin de la Solitude » pour cette cuvée.

- Grenache noir 25%
- Serine 22% (ancêtre de la Syrah)
- Cunoise 20%
- Mourvèdre 20%
- Cinsault 7%
- Clairette 3%
- Clairette rose 2%
- Roussanne – Picpoul – Bourboulenc 1%

Le millésime 2023

Rendement de 30 hectolitres/hectare.

2952 bouteilles et 103 magnums

Vinification et élevage

Les raisins de chaque cépage sont vendangés à la main puis encuvés au fil de leur maturité. Le premier cépage, la Syrah, est encuvée début septembre alors que le dernier, la Cunoise, début octobre.

Ils sont co-fermentés en vendange entière dans une cuve tronconique en bois. La fermentation alcoolique est très longue, elle dure plus d'un mois et la cuvaison 80 jours pour ce millésime.

Le vin est ensuite élevé pendant 15 mois en barriques et mis enfin en bouteilles sans filtration ni collage.

Notes de dégustation

Nez floral accompagné de petits fruits noirs et d'épices.

Une bouche aux arômes de cassis, de bouquet de garrigue.

C'est un vin élégant et raffiné, tannique, tout en restant frais.



Recommandations

- À déguster dès maintenant jusqu'à 15 ans après millésime.
- Température de service : 16-18 °C.